

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»

ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа профессионального направления: «Комфортная среда»

Программа практического мероприятия в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций «Билет в будущее»



I. Паспорт программы:

Наименование профессионального направления: 114 Повар, кондитер

Автор программы: Моисеева Евгения Александровна, мастер
производственного обучения

Контакты автора: Челябинская область, г. Магнитогорск,
malina00.00@inbox.ru 8-900-079-87-05

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
ознакомительный	Очная экспресс-проба	30 минут	6-7/8-9/ 10-11 класс	- Нарушение слуха (слабослышащие). - Для инвалидов с нарушением слуха рекомендованы следующие виды трудовой и профессиональной деятельности: а) по характеру рабочей нагрузки на инвалида и его усилий по реализации трудовых задач – умственный, физический труд и легкий физический труд; б) по характеристикам цели трудовой и профессиональной деятельности, организации трудового процесса – творческий, динамический, разнообразный (по содержанию, темпу и т. п.); в) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности: регламентированный (с определенным распорядком работы, индивидуальный); г) по предмету труда - «Человек – техника», «Человек - художественный образ»; д) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд; е) по сфере производства - в сфере обслуживания.



II. Содержание программы

Введение (5 мин)

1. Повар, кондитер – это человек, который специализируется исключительно на приготовлении кулинарных шедевров, для чего необходимы вкус, фантазия и изобретательность. Повар, кондитер – это кулинар, занимающийся изготовлением различного рода десертов и кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Нередко мастера сами придумывают новые блюда и составляют их рецептуры. Часто люди путаются и задают вопрос, кондитер – это кто: человек, который готовит десерт, или тот, кто его продает? Поэтому приставка «повар» в названии вносит необходимую ясность.

Специалисты этого направления трудятся в ресторанах, кафе, столовых, кофейнях, кулинарных отделах супермаркетов и, разумеется, в кондитерских.

2. На современном этапе экономического, политического и социального развития Российской Федерации стране все больше требуются квалифицированные специалисты, качество подготовки которых остается актуальной проблемой современного профессионального образования. Наряду с внешними имеются и внутренние факторы. Профессиональное образование должно в большей степени ориентироваться на удовлетворение потребностей рынка труда, на конкретные запросы работодателей, что объясняется рядом причин:

- ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалистов;
- ужесточается конкуренция на рынке труда, появляются новые профессии;
- меняется внешняя среда, характер действия экономических и социальных факторов;
- растет рынок образовательных услуг, требовательнее становятся потребители: обучающиеся и их родители.

3. Специалист данного направления должен иметь следующие качества:



- физическая выносливость, ведь работать приходится по 10-12 часов в жарком помещении и на ногах;
- хорошая память, чтобы наизусть знать рецепты простых и сложных блюд;
- внимательность и хороший глазомер также необходимы, чтобы определить нужное количество ингредиентов, ровно шинковать продукты и т.д.;
- аккуратность, чистоплотность и организованность здесь будут не только не лишними, но практически обязательными качествами;
- хороший повар должен обладать высокой чувствительностью к вкусам, запахам;
- иметь хорошее воображение, эстетический вкус и творческую жилку чтобы, глядя на рецепт, уже представлять будущее блюдо.

4. Профессия повара считается одной из самых древних. А именно профессионалы, повара появились в Греции на острове Крит в 2600 году до н. э. В Древней Греции для солдат еду готовил специальный мастер кулинарного ремесла и получал за это деньги. Наверняка и в Древних Египте, Финикии, Шумере также были профессионалы этого дела, которые готовили еду для своих правителей и представителей знати.

Культура приготовления пищи в разных странах чтилась по-разному. Где-то считали, что каждый должен уметь приготовить себе максимально простую пищу, а где-то в это же время из самых обычных продуктов создавались первые произведения искусства и познавались различные техники приготовления еды.

5. Профессиональная проба – это испытание, применение различных упражнений, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее завершённый вид. Так как, для школьников моделируются конкретные условия деятельности: ученики включаются искусственно в возможно свою будущую профессиональную деятельность. Быть наиболее успешным и конкурентоспособным, определиться с теми

направлениями, которые им нравятся, поможет школьникам приобретенный социальный опыт.

Постановка задачи (3 мин)

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;
- рецептуру и основу технологии приготовления кондитерской продукции;
- названия, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- принципы и приемы презентации кондитерской продукции;

уметь:

- проводить подготовку рабочего места;
- соблюдать санитарные правила на рабочем месте;
- обрабатывать ягоды в соответствии с нормами САНПИНа и применять их в виде декорирующего элемента;
- готовить тесто, в соответствии с технологической картой;
- готовить начинку и крем, в соответствии с технологической картой;
- безопасно использовать технологическое оборудование;
- производить сборку и декорирование изделия, проводить презентацию;
- выполнять уборку рабочего места;

1. Демонстрация итогового результата, продукта





Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели качества

Требования к качеству

Кекс должен иметь светло-желтую верхнюю корочку с трещиной; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша с равномерно расположенными цукатами. Влажность (25+3)%.

Виды брака	Причины возникновения
Кекс плотный, небольшого объема.	Мука с большим содержанием клейковины; недостаточно взбиты яйца; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекалось.
Кекс сырой внутри	Не соблюден температурный режим при выпекании теста. Не соблюдена норма продуктов.

Кекс с цукатами сохранил правильную форму, украшен масляным кремом и клубникой. Консистенция – пышная, нежная. Вкус сладкий; с ароматом ванили, цукатов. Температура подачи не выше 12 °С.

Срок хранения – не более 12 час.

Выполнение задания (15 мин)

1. Подробная инструкция по выполнению задания

- подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования;
- получение продуктов по списку;
- подготовка продуктов для приготовления крема. Приготовление крема, хранение в холодильнике (на первой полке), в целях соблюдения товарного соседства;
- подготовка ягод для декорирования капкейков;
- сборка, оформление и декорирование готовых изделий, презентация;



Технология приготовления

Кекс с цукатами

Приготовления крема состоит из следующих операций:

- размягчают сливочное масло
- взбивают
- вводят сгущенное молоко
- взбивают, охлаждают, отсаживают на поверхность кексов.

На десертную тарелку выложить кекс, украсить кремом и свежими ягодами клубники.

2. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

- обеспечить всех участников одинаковыми рабочими местами, инвентарем, оборудованием;
- обеспечить всех участников одинаковым количеством продуктов;
- раздать инструкционные карты;
- на собственном примере показать участникам всю последовательность технологических операций;

Контроль, оценка и рефлексия (7 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

- все участники должны оцениваться по одинаковым критериям;
- в комиссии должно участвовать не менее 3 экспертов;
- для объективной оценки работы и результата участника была разработана карта оценивания. Каждый номер оценивается, максимум 10 баллов, МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ 100.



Карта оценивания

<i>Аспект критерия</i>	<i>Вес в баллах</i>	<i>Итого баллов</i>
<i>Приготовление масляного крема (тах. 10)</i>		
№ 1. Соблюдение санитарных норм и правил при изготовлении крема		
№ 2. Цвет и консистенция полуфабрикатов соответствуют		
<i>Оформление готового капкейка (тах. 10)</i>		
№ 3. Все элементы выполнены в соответствии с заданием		
№ 4. Цветовая гармония. Выдержан единый стиль композиции		
№ 5. Форма, размер готового изделия		
№ 6. Креативность		
№ 7. Вкус		

2. Вопросы для рефлексии учащихся

- Какие трудности возникли при приготовлении масляного крема?
- Какие трудности возникли при оформлении капкейка?

III. Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу 6 чел/ на 1 чел.
Стол производственный	1800×600×850	1	6/1
Весы настольные электронные	Весы фасовочные до 15 кг «Масса К»	1	6/1
Ванна моечная односекционная с бортом	600×500×870	1	6/1
Смеситель холодной и горячей воды	Двухрычажный смеситель для мойки	1	6/1
Поднос пластик	Поднос столовый из полипропилена 525×325 мм, толщина 3,5 мм	1	6/1
Нож поварской	Нож поварской 20 см	1	6/1
Доска разделочная (белая, коричневая, зеленая)	Пластик 40х30 коричневая	3	18/3



Пленка пищевая	Размер 22×200	1	6/1
Тарелка для подачи капкейков (белая, круглая)	Диаметр 30 см	1	6/1
Перчатки одноразовые	Нитриловые размер М или S	15 пар	90 пар/15 пар
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300 мл	Размер 108×82 мм, 500 мл с крышкой	20 шт.	120 шт./20 шт.
Мешок кондитерский	Одноразовый	3	18/3
Насадка металлическая (закрытая звезда)	Диаметр 18	1	6/1

№	Наименование	Ед. изм.	Брутто	Нетто
	<i>Крем масляный</i>	кг	-	30
1.	Сгущенное молоко	кг	0,009	0,009
2.	Сливочное масло	кг	0,022	0,022
3.	Сахар	кг	0,009	0,009
4.	Клубника	кг	0,005	0,005
	<i>Выход крема масляного с клубникой</i>	кг	-	0,035
	<i>Выход</i>	кг		0,110

Приложение и дополнения

1. «Методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (Приказ Минтруда России от 04.08.2014 N 515 <https://rosmintrud.ru/docs/mintrud/orders/268>).
2. «Академия-Медиа» Система Электронного Обучения 3.0 <https://elearning.academia-moscow.ru>
3. Чистякова С.Н. Профессиональные пробы и выбор профессии: кн. для учителя [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://psihdocs.ru/kniga-dlya-uchitelya-podredakciej-s-n-chistyakovoj.html>
4. Банк профессиональных проб [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://centerproD8.ru/content/professionalnye-prob>
5. Телеканал «Еда» <https://www.tveda.ru>

Ссылка

<https://fs.znanio.ru/8c0997/2a/b7/64d5f86a950b78f1050969514e74e19ffe.png>

схема

приготовления теста для капкейков

<https://ds05.infourok.ru/uploads/ex/0db3/0015dfa2-e1f52f3e/img9.jpg> приготовление крема

Приложение 1

